



• LIFE •

Por Laura Villahermosa

Best New Chefs Chile

“FORBES LIFE” SE UNE A “FOOD & WINE EN ESPAÑOL” PARA PRESENTAR LA PRIMERA EDICIÓN DE UN LISTADO DE TALENTOS EMERGENTES CON PROYECTOS GASTRONÓMICOS QUE DESTACAN EL VALOR DEL PRODUCTO Y LA TRADICIÓN CHILENA.

Aunque por ahora tiene menos proyección internacional que sus pares de otros países de la región, la alta cocina chilena brilla con luz propia y cada año suma a nuevos exponentes.

La premisa de la gastronomía local parece seguir los pasos dados por el chef Rodolfo Guzmán, fundador del premiado Boragó y uno de los mejores de América Latina: poner en valor la tradición y los insumos locales. A ello se suma otro objetivo: descentralizar la oferta y demostrar también que hay mucho más allá de la esfera gastronómica capitalina.

Y es que más allá de la renombrada base vitivinícola local, Chile cuenta con una amplia lista de materias primas que sirven de potente base —especialmente en lo que respecta a pescados, mariscos y verduras— para menús creativos de alta cocina. **F**

70
 LIFE • GOURMET



JAVIERA PALACIOS GALLARDO

Palacios hizo prácticas en dos reconocidos restaurantes a nivel global: el chileno Boragó, de Rodolfo Guzmán, y el barcelonés Disfrutar, y atesora premios locales como la Copa Culinaria Carozzi Jr. Santiago 2023, el Golden Chef Uruguay del mismo año y el IKA Culinary Olympics de Alemania 2024. Desde hace más de un año se desempeña como chef privada con servicio en Chile y en el extranjero.



ROBERTO VALLEJOS LABRAÑA

Dirige los tres restaurantes, el *lobby bar* y *room service* del Hotel Marriott de Santiago y fue *sous chef* en el Sheraton de la capital y en el restaurante Senso, del Hotel Mandarin Oriental. Este año fue uno de los representantes del Team Chile en el campeonato de clasificación “Américas” para Bocuse D’Or. También es aspirante a miembro activo de la prestigiosa asociación Les Toques Blanches, capítulo Chile.



MANUEL BALMACEDA

El chef empezó su experiencia profesional en el Hotel Terre Blanche Golf resort y en la cadena de hoteles de lujo Le K2 Collections, pero en 2022 apostó por desarrollar su propio proyecto, Cora Bistró, junto a su socio Juan Esteban Merello. En estos dos años, el restaurante, que apuesta por la cocina creativa con insumos locales, ha recibido numerosos reconocimientos en el país.



MATHIAS GONZÁLEZ

Tras estudiar Administración Gastronómica y Cocina, trabajó en diversos espacios culinarios, entre ellos el 99 Restaurante de Kurt Schmidt; luego emprendió Ocho Seis. Ello, antes de ser chef de El Madrileño, un restaurante de cocina española de autor (inaugurado en 2023) y elogiado por la crítica chilena, que busca recuperar su espacio físico después del devastador incendio que sufrió.

JAVIERA PALACIOS, MARRIOTT. @IL_TOMMY, OCHO SEIS